45e Année. — N° 50. 9 Décembre 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — La création de caves coopératives peut-elle constituer un danger ? — Production des alcools en octobre ; — La guerre aux Coopératives ; — Sucre de betteraves ou sucre de raisins ? 557
Louis Béranger. — Faut-il retailler les vignes après la grêle ? 561
E. Barbet. — Le sucrage des vendanges 563
A. Bachala. — Conseils vinicoles relatifs aux vins restés sucrés 567
Ed. Zacharewicz. — Essais de sels azotés sur la culture de la vigne en 1928 568
Baron de Boixo. — Notes sur les conditions de transport des vins d'Algérie et du Midi dans le nord et l'ouest de la France 571
N°. — Exposition des vins Mâconnais 573
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Concours-exposition des vins du Beaujolais à Villefranche. — Association des Syndicats des Alpes et Provence 574
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La création de caves coopératives peut-elle constituer un danger ?

Cette question nous est posée par un de nos lecteurs des Bouches-du-Rhône :

« Ma région est un pays de polyculture et cependant il est question de construire des caves coopératives.

Ne croyez-vous pas que cette tendance risque de trop étendre la culture de la vigne et d'arriver à la surproduction ?

Il y a aussi, à mon point de vue, un état de choses irrationnel dans les coopérations, c'est de ne pas prévoir un plan d'encépagement.

Car enfin pour faire du bon vin il faut un pourcentage convenable entre les qualités de raisins à vinifier. Par exemple comment une coopérative pourrait-elle obtenir un vin convenable avec 80 o/o de grand noir, ou trop de raisins de plantiers ?

Si on ne tient pas compte de la qualité, nous arriverons à produire des vins neutres en trop grande quantité et il en résultera la mévente !

Alors tous les millions dépensés pour la construction de caves et l'extention du vignoble seront perdus. Ce sera le résultat de l'imprévoyance des viticulteurs.

Si je me trompe, dites-le moi, car je cherche à bien connaître la situation, et je n'arrive pas à me faire une opinion optimiste, d'après ce que je vois, pour l'avenir.

Je me demande aussi s'il ne serait pas plus équitable de payer le vin au degré, aux coopérateurs, de façon à encourager la qualité ? »

A. B.

Le phénomène que redoute notre correspondant s'est déjà produit, et c'est là, en effet, une conséquence à peu près inévitable. Toute médaille à son revers.

Mais, à côté de cet incovénient, que d'avantages !

Les caves coopératives ont supprimé à peu près complètement, les « non logés » qui, dans certaines communes de l'Hérault et du Gard, en particulier, constituaient une portion fort importante de la récolte et qui, jetés forcément sur le marché dans un très court délai, déprimaient régulièrement les cours au lendemain des vendanges.

Les coopératives ont fait également disparaître beaucoup de produits mal vinifiés, cassants, piqués, tournés, qui trouvaient cependant preneurs à des prix avilis, autre cause de faiblesse des cotes.

Les coopératives ont également supprimé en grande partie tout au moins, les « Coups de fusil » qui attendaient les producteurs pressés d'argent, en leur procurant ou leur facilitant l'octroi des crédits nécessaires pour attendre la réalisation de leur récolte.

Enfin, les coopératives, surtout quand elles constituent des unions, peuvent exercer une influence sensible sur les cours des vins ; elles peuvent notamment, en se concertant, freiner la baisse quand celle-ci menace de se produire.

Tous ces avantages, et d'autres que nous oublions peut-être, compensent largement le danger que pourrait présenter la multiplication de petites plantations nouvelles. Nous disons de « petites plantations », car presque tous les gros producteurs ont leurs celliers personnels.

Ajoutons, pour répondre à la dernière question de notre correspondant, que beaucoup de coopératives paient, maintenant les vins *au degré*, ce qui n'est que justice.

Revoyez, à ce sujet, les articles de M. Roos dans le *Progrès* du 21 décembre 1924 et du 27 novembre 1927, de M. Eugène Mailhac dans le *Progrès* du 8 janvier 1928, et de M. Marius Ode dans le *Progrès* du 18 janvier 1925.

Vous y trouverez tous renseignements sur la façon dont on doit opérer pour tenir compte de la qualité des vins. Il n'est pas admissible, en effet, qu'un hectolitre de vin à 7 degrés soit payé le même prix q'une égale quantité d'un vin à 10 degrés.

Production des alcools en octobre

L'Officiel du 28 novembre publie le tableau de la production des alcools pendant le premier mois de la nouvelle campagne :

Mouvement des alcools à la fin octobre 1928

Quantités d'alcool provenant de la distillation des — Production du mois d'octobre 1928	Réservées à l'Etat	Libres
	hectolitres	hectolitres
vins	»	1.975
piquettes, marcs et lies de vins	»	100.407
pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	81.478
fruits autres que les pommes et les poires	»	788
grains mis en œuvre pour la production des genièvres.	»	**2.168**
substances farineuses	61	»
betteraves	120.693	»
mélasses	7 060	»
autres substances	897	»
Totaux	128.711	186.811
Totaux de la production	315.522	

En octobre 1927, la production des alcools libres ne s'était élevée qu'à 151.804 hectolitres ; il y a donc augmentation de 35.007 hectolitres pour octobre 1928. L'accroissement porte à la fois sur les alcools de vins, de piquettes, marcs et pommes à cidre, et grains.

La guerre aux Coopératives

Dans notre numéro du 22 janvier dernier, nous avons publié une intéressante étude de M. Du Chaffaut, administrateur du Syndicat agricole d'Arles, sur la création et le fonctionnement de la Coopérative de Meunerie créée par les agriculteurs de la région d'Arles.

Cela marchait trop bien, et les résultats avantageux pour les producteurs de blé signalés par M. Du Chaffaut devaient bientôt provoquer une offensive des minotiers qui se jugeaient lésés par cette concurrence inattendue. Cette offensive vient de se produire sous forme fiscale, ainsi que nous l'apprend notre confrère *Crau et Camargue*, où nous lisons :

« **L'attentat contre la Coopérative des Producteurs de Blé de la région d'Arles.** — Notre Coopérative a réussi le tour de force, avec un capital nominal de 9.700 francs, dont 1/4 versé (soit 2.425 francs), de réaliser un total de ventes de plus de 1.250.000 francs, faisant bénéficier les agriculteurs d'une augmentation, dans le prix de vente de leurs blés, de près de 250.000 francs, tout en vendant les farines au-dessous de la taxe. *Ce résultat était trop beau. Sur la plainte d'un minotier appartenant au grand trust, la*

Direction des Contributions Directes veut nous forcer à payer la taxe sur le chiffre d'affaires qui s'élèverait à 25.000 francs, alors que les Coopératives Agricoles ont toujours été exemptées de cette taxe et ne font *aucun bénéfice commercial.* »

Est-il normal — dit encore notre confrère — que la Direction générale des Contributions Indirectes poursuive les Coopératives de Minoterie pour favoriser le trust des grands moulins ?

Et le rédacteur de *Crau et Camargue* termine par cet appel qui sera certainement entendu :

« La Confédération Nationale des Associations Agricoles et l'Association des Producteurs de Blé se sont déjà occupés de cas analogues ; nous nous trouvons donc en excellente compagnie en cette malheureuse affaire.

Mais nous pensons que les représentants du Ministère de l'Agriculture, que ceux qui ont toujours demandé aux agriculteurs de se grouper, que ceux qui ont créé des Caves Coopératives, des Moulins à Huile, ceux qui nous ont poussé à créer des silos coopératifs, nous pensons que tous ceux-là ne nous abandonneront pas.

Nous avons créé la Coopérative des Producteurs de Blé dans le cadre strict des Sociétés Coopératives Agricoles prévues par les lois de 1920 et 1923. Nous avons adopté comme norme de nos statuts le modèle officiel, qui nous a été fourni par la Direction des Services Agricoles. Nous avons reçu des **assurances officielles** que notre Coopérative de Minoterie n'était nullement passible de l'impôt sur le chiffre d'affaires ; nous ne voulons pas croire qu'un guet-apens ait été tendu aux agriculteurs arlésiens. »

Sucre de betteraves ou sucre de raisins ?

La Betterave n'est pas un Vinifera.

Observation d'un de nos lecteurs de la Haute-Garonne :

« La question du sucrage fait de nouveau couler beaucoup d'encre.

Vous soutenez dans le *Progrès Agricole* une thèse (sucrage par moût concentré) qui me paraît dangereuse pour le Bas-Languedoc : n'est-ce pas augmenter l'aire de culture de la vigne aux pays où elle mûrit mal. En particulier l'aramon qui donne 150 à 200 hl. à 7° dans la Haute-Garonne permettrait d'obtenir des 10°. — Je vous signale cette opinion qui n'est pas de moi, mais des plus importants viticulteurs de la Haute-Garonne. C'est un aspect de la question à examiner sérieusement et je crois que c'est le point de vue de la C. G. V.

A mon humble avis une seule solution serait rationnelle pour ménager les intérêts du Centre : *Fixer chaque année en juillet une surtaxe telle que le degré alcool-sucre soit à la parité du prix de l'alcool-vin sur souche.* Le sucrage ne serait plus pratiqué que pour les vins de qualité.

R. S.

Surtaxe sur le sucre ?

Mais notre système l'établit *automatiquement*, et même l'accroît dans de sensibles proportions.

En effet, chaque degré d'alcool obtenu au détriment des moûts, coûtera au viticulteur tout d'abord le prix du degré d'alcool qu'aurait donné ce moût. Et il faut y joindre le coût de l'opération de la concentration.

Nous continuons à considérer comme incontestable que toute addition de sucre de betterave, à quelque prix que ce soit, augmente le nombre de degrés d'alcool jetés sur le marché, — tandis que l'emploi du sucre de raisin ne peut pas l'augmenter.

Le sucre de betterave, bien plutôt que le sucre de raisin, peut élargir l'aire de culture de la vigne.

On a pu lire dans la chronique du 2 décembre (page 538), que M. Barthe avait renouvelé, à la Chambre, la proposition de limiter à 250 kilos par hectare la dose de sucre autorisée. L'adoption de ce chiffre correspondrait pour 1.500.000 hectares de vignes, nous l'avons déjà indiqué (chronique du 11 novembre, page 466), à une production d'alcool correspondant à 21 millions d'hectolitres de vin à 10 degrés.

La généralisation du sucrage qui pourrait résulter d'une telle législation nous conduirait tout droit et rapidement à la ruine de nos vignobles.

L. Degrully.

FAUT-IL RETAILLER LES VIGNES APRÈS LA GRÊLE ?

« J'ai lu, avec beaucoup d'intérêt, l'article publié par M. F. Paul, le savant président de la Société départementale d'Agriculture de l'Hérault, sur la retaille des vignes grelées et j'ai été étonné des conclusions qu'il déduit de ses observations. A mon tour, et en qualité d'abonné vétéran de votre estimable journal, que je lis assidument depuis sa fondation, et certain à l'avance que vous me donnerez, avec empressement, le meilleur accueil dans vos colonnes, je viens vous faire part des miennes, pensant être utile aux viticulteurs se trouvant dans un cas à peu près semblable à celui dans lequel je me suis trouvé en cette année 1928. D'abord, loin de moi, la pensée de combattre l'opinion de M. Paul, pour le seul plaisir, connaissant sa parfaite compétence en viticulture ; j'ajouterai même que je suis désolé de me trouver en contradiction avec lui, mais je considère qu'il est de mon devoir de publier les résultats que j'ai obtenus par la retaille de mes vignes. Chacun pourra en tirer les conséquences qui lui paraîtront les plus logiques. Je vais exposer les faits tels qu'ils se sont produits, le plus clairement et avec le plus de précision possible.

Le vignoble que j'exploite dans la plaine du Vidourle, se trouve situé le long de cette rivière, sur sa rive gauche, dans le Gard à environ 1500 mètres en aval de Sommière et non loin de Boisseron (Hérault). Il comprend en tout 7 ha. 30 en terrain d'alluvion, frais et profond, de très bonne fertilité. Il est complanté de Riparia-Gloire d'âges divers, sauf une parcelle d'un

1/2 hectare d'une quarantaine d'années et greffé en Aramons sur Rupestris-Monticola. La plantation est faite, pour les 4/5e du vignoble, en lignes espacées de 2 mètres et les plants sont situés à 1 m. 25 les uns des autres sur les lignes, ce qu'on appelle dans l'Hérault, plantation à la Provençale renfermant 4.000 pieds à l'hectare. Les souches ont environ 0 m. 40 de hauteur et taillées en gobelet à 7 coursons généralement. Sauf un hectare greffé en Alicante-Bouschet de 22 ans d'âge, l'encépagement est en Aramons. La production moyenne est de 130 à 140 hectos à l'hectare et a pu atteindre certaines années, des maxima de 300 hectos à l'hectare, notamment en 1924.

Le 1er juin, ce vignoble qui n'avait pas subi la moindre gelée blanche de printemps, sulfaté trois fois et soufré une, était luxuriant et promettait la forte récolte. Les vignes ébourgeonnées et propres se trouvaient donc dans une période de grande activité végétative. Survint le cyclone du 1er juin, qui leur fut atrocement néfaste, car après une chute de grêle sèche pendant 20 minutes environ, suivie d'une forte pluie, il n'y restait ni une grappe, ni une feuille et la plupart des pampres démolis jonchaient le sol. C'était un tableau de la désolation et un désastre sans précédent. Il fallait donc remédier, dans la mesure du possible, à cette terrible catastrophe et tâcher, si la récolte 1928 était perdue, de préserver celle de 1929. Mes efforts tendirent tous vers ce but. Pour cela m'aidant de mon expérience et me basant sur certaines enquêtes :

Je résolus d'opérer une retaille complète que nous commençâmes le lundi 4 juin et qui fut terminée le 13 juin. Cette taille en vert consistait à supprimer les pousses de l'année à 0 m. 005 ou 0 m. 006 de leur empâtement sur les coursons de l'année précédente. La végétation fut assez longue à repartir, car les pleurs durèrent 8 à 10 jours et furent très abondants. Vers le 15 juin, les premières souches retaillées n'avaient que quelques rameaux de 0 m. 05 à 0 m. 10, et les lignes commençaient à peine à s'apercevoir au soleil et il fallut arriver aux premiers jours de juil et pour trouver des pousses de 0 m. 25 à 0 m. 40 de longueur. A partir de ce moment, la végétation devint très active et ne s'arrêta que vers la fin septembre. Pour augmenter la vigueur des pampres, un ébourgeonnement sérieux avait été opéré, 3 sulfatages et 2 soufrages jusque vers le 20 août. Malheureusement le sulfatage que je comptais pratiquer en septembre ne put être fait à cause du manque d'eau.

Ces sulfatages avaient été faits avec une bouill.e basique de 2 o/o de sulfate de cuivre et 3 o/o de chaux et cela très copieusement. Les labours au nombre de 4, furent exécutés à la herse canadienne à lames à ressort et avec une bineuse à large soc approchant parfaitement le pied des souches. Aucun apport de nitrate de soude ne fut pratiqué. Les vendanges furent commencées le 4 octobre, par une équipe très réduite, et terminées le 16. Les moûts variaient de 8°5 à 9°5 Beaumé et l'acidité de 15 à 18 gr. exprimés en acide tartrique. Le vin fut reconnu de composition normale, de bonne tenue et titrait 9°3 d'alcool par suite d'une analyse faite au laboratoire de MM. Fortuné et E. Trabaud de Béziers. La moyenne de la production a été de 26 hectos à l'ha. pour les Aramons, presque nulle pour les Alicante-Bouschet. Les sarments très bien aoûtés ont une longueur moyenne de 1 m. 50 et certains atteignent de 3 à 4 m., ils font présumer une récolte normale pour 1929. C'est le but que j'avais poursuivi en retaillant mes vignes.

Je suis donc satisfait des résultats obtenus, puisque la récolte de l'année

me paiera à peu près mes déboursés, que celle de l'an prochain paraît être préservée et que mes vignes ne seront pas endommagées, ce qui me fait dire en toute sincérité, que si pareil fait venait malheureusement à se reproduire, j'agirais de même. Cette opinion personnelle est partagée par presque tous mes voisins, qui ont, sauf 2 exceptions, tous retaillé. Je n'ai fait, chez moi, aucun essai comparatif, mais mon opinion a été raffermie, par la constatation des résultats obtenus par un voisin qui n'ayant pas retaillé, n'a eu que des repousses sur la partie moyenne ou supérieure de ses anciens sarments grêlés, et très peu à la base, ce qui ne le facilitera pas pour établir une nouvelle taille pour la récolte prochaine. Un de mes journaliers possédant une vigne dans un autre quartier fortement grêlé aussi, et qui n'avait retaillé que 20 pieds, m'a répété à plusieurs reprises que si pareille chûte de grêle se reproduisait, il s'empresserait de retailler.

De plus, des attaques d'excoriose se produisaient depuis 3 ou 4 ans, avec, comme suite, certains dépérissements de souches, la retaille ayant dû avoir un effet sur le développement du champignon, j'ai pu constater avec plaisir que cette nouvelle maladie avait toute l'apparence d'avoir disparu. Ne pourrait-on pas, se basant sur ce fait, établir un système de défense ?

En conséquence, et sans vouloir généraliser, je me crois autorisé à conclure que dans le cas où les dégâts seraient complets et la récolte à peu près anéantie par une forte chute de grêle, antérieure à la 1re dizaine de juin, il conviendrait de retailler le plus hâtivement possible, ébourgeonner, sulfater copieusement, soufrer et cultiver le sol avec beaucoup de soin. Postérieurement à cette date, le conseil paraîtrait risqué. »

Sommières, 28 novembre 1928.

Louis Béranger,
Ingénieur agricole E. A. M.

LE SUCRAGE DES VENDANGES

Dans le numéro du 18 novembre du *Progrès Agricole et Viticole*, un abonné stigmatisait avec virulence les abus auxquels donne lieu la chaptalisation effectuée avec du sucre de betterave, et tout en conjurant la C. G. V. de prendre en main la question pour faire cesser ce scandale, il faisait appel aux bonnes volontés individuelles, promettant d'employer toute son énergie pour les aider de son mieux.

Ayant déjà rompu bien des lances dans le sens prôné par votre correspondant, pourquoi n'essaierais-je pas d'obtenir l'aide promise ?

Toutes les fois que l'on a à résoudre un problème délicat, Descartes nous a appris qu'il est sage de remonter jusqu'aux principes mêmes, qui seuls sont capables de nous mettre en bonne voie. Faisons donc un peu de Descartomancie, comme dit spirituellement Louis Forest.

En principe — et légalement — qu'est-ce que c'est que le vin ?

— Le vin est une boisson qui est le produit exclusif du jus de raisin frais.

— Le législateur incité par Chaptal, a donc commis une faute grave contre les principes, et même contre la simple honnêteté commerciale, le jour où il a autorisé les vignerons a donner plus de force alcoolique à leurs vins en y ajoutant du sucre de betterave ou de canne. C'est un élément étranger.

On a beau plaider que nombre de vins en avaient besoin pour assurer

leur conservation, il est incontestable que l'on a légalisé là une adultération du vin et donné une entorse aux principes tutélaires. On a commis une faute, et toute faute tôt ou tard, se paie.

Certes, il fallait se préoccuper de la bonne tenue des vins pendant le vieillissement, qui leur procure tant de belles qualités, mais il fallait le faire sans blesser les principes, et ce n'était pas tellement difficile.

N'avait-on pas un vieil exemple historique à imiter, celui des Latins qui, déjà, concentraient une partie du jus de raisin pour enrichir l'autre partie, et obtenir ainsi des vins plus riches et d'excellente conservation ?

Plus récemment, l'Autriche, bien mieux avisée que nous, a créé une législation toute contraire à la nôtre, je l'ai rappelé bien souvent. Elle n'autorise le sucrage des moûts *qu'à la condition expresse qu'il soit pratiqué au moyen de jus de raisin concentré.*

Ayons donc le courage de reconnaître que nos gouvernants ont été bien mal inspirés ou mal conseillés le jour où ils ont déclaré que le jus de raisin additionné dans une certaine limite, il est vrai, de saccharose, était encore du « pur jus de raisin frais ». Ils ont pris le contrepied de ce qu'il aurait fallu faire, ils ont interdit de concentrer les jus au delà de dix pour cent et jeté l'anathème sur les jus fortement concentrés en leur infligeant l'étiquette déshonorante et inexacte de *glucose*, afin qu'ils ne pussent être additionnés aux jus sans procès et dure condamnation.

Légitimer le sucrage était déjà une énormité ne pouvant qu'amener la suspicion sur l'impeccabilité de notre technique vinaire ; mais, plus qu'une sophistication, le sucrage était une faute économique contre les intérêts mêmes de la viticulture. Elle finit par s'en apercevoir aujourd'hui.

En effet, le sucrage à la betterave augmente le nombre d'hectolitres de vin mis sur le marché, et plus encore le nombre annuel de degrés-hectolitres.

Tandis qu'au contraire, l'emploi de concentrés de jus diminue beaucoup le nombre d'hectolitres de vin offerts sur les marchés, et laisse sans aucun changement le nombre annuel de degrés-hectolitres.

La différence est d'importance !

Et puis surtout nos vins resteraient « pur jus de raisins frais ».

A ce sujet qu'on me permette une utile digression :

Avons-nous besoin de rappeler, disais-je récemment dans ma brochure sur le Jus de raisin (1) que le terme « *raisin frais* » a été mis dans la loi par opposition « au jus de *raisin sec* », mais qu'il ne comporte nullement la défense, pour le jus, de subir l'effet de la chaleur, car autrement la stérilisation préalable des jus, recommandée par Pasteur comme seul moyen de faire des *fermentations pures*, deviendrait un procédé d'adultération, ce qui serait absurde ».

Non seulement le chauffage des moûts donne des vins de bien meilleure conservation, mais MM. les Professeurs Ferré et Dubacquié sont d'accord avec moi pour reconnaître qu'il développe des arômes fruités très délicats et très précieux. J'ajoute encore qu'il raccourcit heureusement la période de verdeur des vins. Il n'y a donc aucune raison pour réprouver l'emploi d'une chaleur sans laquelle on ne peut guère concentrer les jus. D'ailleurs, avec les procédés actuels d'ébullition sous vide profond, l'on n'atteint pas 50 degrés centigrades ; ce n'est pas de la cuisson, ce n'est que de la tiédeur.

---

(1) *Jus de raisin*, par E. Barbet, page 66. Lire également tout le chapitre 1er, page 6, sur l'*Industrialisation de la vinification*.

Voyons donc par quelques chiffres l'influence qu'aurait sur le marché des vins la réforme des règlements que je demande au nom des immortels principes.

Sur une récolte française moyenne de 60 millions d'hectolitres de vin, il y en a bien un tiers, soit 20 millions, qui ne sont qu'à 8 degrés ou au-dessous. Si l'on devait remonter tous ces vins-là de deux degrés pour assurer leur bonne tenue, et celà au moyen de sucre de betterave, cela ferait une mojoration de récolte de 40 millions de degrés-hectolitres, représentant une valeur fallacieuse de 650 à 700 millions de francs, alors que ce ne serait que du vin de sucre. 2 litres d'alcool de plus par hectolitre de vin, celà donnerait (en supposant que le sucre ait été versé anhydre ou bien dissous dans du jus et non pas dans de l'eau) 40 millions de litres d'alcool, soit une majoration de volume de 400.000 hectolitres de vin.

Il faut environ 1 k. 75 de sucre cristallisé pour donner 1 litre d'alcool absolu, donc il faudrait fournir pour celà environ 70 millions de kilos de sucre ou 700.000 sacs de 100 kilogs.

Au lieu de celà, voyons ce qui se passerait si tout ce surdegré était fourni par la concentration d'une partie des mêmes jus pauvres produisant du 8 degrés. Evidemment, nous ne ferons pas passer la totalité des 20 millions d'hectolitres de jus dans le concentrateur sous vide. Il sera beaucoup plus intelligent de ne prendre qu'une partie de ces jus, de les amener par exemple à 1,30 de densité, dans quelques raisineries spécialement outillées pour celà, et de les fournir dans cet état concentré aux viticulteurs, aux lieu et place du sucre de betterave.

C'est plus intelligent parce que c'est conforme au principe de la division du travail. Pourquoi, en effet, obliger chaque viticulteur à monter chez lui un appareil de concentration sous vide, exigeant un générateur de vapeur et beaucoup d'eau fraîche pour la condensation des vapeurs, alors qu'avec une seule installation l'on peut suffire aux besoins de tout un arrondissement ? Un seul gros concentreur à conduire exige 20 fois moins d'ouvriers que 20 petits, et en même temps la dépense d'installation n'est pas le quart de multiples appareils (1).

Autre considération : Pour beaucoup plus logique et irréprochable que soit l'emploi de jus concentré au lieu de sucre de betterave, l'Administration n'admettra pourtant pas que ce nouveau sucrage soit fait sans limite et sans aucun contrôle. Ce contrôle se ferait tout naturellement par les titres de mouvement des jus concentrés envoyés chez les vinificateurs.

Donc il ne faut pas que dans un même chai se fassent la concentration et la fermentation.

Qu'on ne s'imagine pas que cette industrie de la concentration des jus sera onéreuse.

Evidemment, il faut commencer par recevoir les raisins, les fouler et les presser. Mais celà se fera sur une grande échelle, donc au minimum de frais..

Pour la concentration elle-même, on utilisera au générateur la totalité des marcs, après séparation des pépins. Il faudra néanmoins dépenser du charbon ou d'autres combustibles plus pauvres, lignite, sarments, etc..., mais le coût de combustible n'atteindra guère que 2 francs par hectolitre de jus, soit un peu plus de 1 o/o de sa valeur.

---

(1) Se reporter au chapitre consacré aux « *Raisineries* », dans le livre : Jus de raisin, page 47.

Enfin le coût d'installation, et par conséquent les frais d'amortissement et l'intérêt de l'argent sont beaucoup moindres que dans une vinerie, parce qu'il n'y aura pas du tout de cuverie, ni pour fermentation, ni pour magasinage du vin, et l'on sait que c'est là ce qui coûte le plus cher. En effet, dès le premier jour de vendange, l'usine peut expédier du concentré dans les caves voisines, et il ne faut pas oublier que celles-ci n'en ont guère besoin qu'à partir du 3me ou 4me jour, lorsque les cuves de fermentation seront arrivées presqu'au point de chute. C'est seulement à ce moment-là que l'on devra les renforcer en prolongeant leur fermentation par l'appoint du concentré en dose convenable. On soutirera préalablement le vin et l'on passera les marcs au pressoir ; tandis que la fermentation se continuera en « moûts clairs ». Ne pas oublier, en effet, que la Raisinerie fournira des concentrés possédant à la fois la couleur et l'extrait ; il ne faut donc pas les faire repasser sur les marcs, ce qui enrichirait sottement ceux-ci.

Reprenons maintenant l'exemple donné ci-dessus. Nous désirons que 20 millions d'hectolitres de vins qui n'auraient que 8 degrés ou même moins soient enrichis de 2 degrés en moyenne. Pour qu'il y ait égalité de degrés-hectolitres avec ou sans l'opération, nous poserons que :

$$20 \text{ millions} \times 8^{\circ} = X \text{ millions} \times 10^{\circ}.$$

D'où X = 16 millions d'hectolitres à 10° au lieu de 20 millions à 8°. Il faut donc évaporer 4 millions d'hectolitres d'eau, ce qui finalement débarrasse le marché de 4 millions d'hectolitres de petits vins. L'influence sur la hausse des cours sera certaine.

Ceci dit, examinons le cas des vignobles de plaine, qui, comme s'en plaint le correspondant du *Progrès Agricole*, parviennent à produire 300 hectolitres de vin à l'hectare, mais de vin à 6 ou 5 degrés seulement. Que valent les imprécations qu'on leur adresse ?

Au point de vue des principes intangibles de liberté individuelle, il semble impossible d'envisager une prohibition radicale, c'est-à-dire l'ordre tyrannique d'arracher ces plantations-là.

Il n'y a qu'une seule mesure correcte qui pourrait se justifier, ce serait de dire à ces propriétaires de concentrer une partie de leur récolte, afin d'arriver à ne mettre sur le marché que des vins qui soient des vins normaux, c'est-à-dire, atteignant au moins 9 degrés par exemple.

Si les propriétaires se pliaient à cette exigence, que pourrait-on leur reprocher ?

300 hectolitres à 6° = 200 hectolitres à 9° comme degrés-hectolitres.

Si la nature de leur sol, l'humidité du sous-sol, voire même l'irrigation et les engrais utilisés, leur permettent d'obtenir 1.800 degrés-hectolitres à l'hectare, et de les présenter sur le marché à un bon degré courant et avec des qualités de goût qui plaisent à l'acheteur, peut-on vraiment leur faire grief des générosités de la nature à leur égard et d'en tirer profit ?

Les viticulteurs de la Côte-d'Or qui n'obtiennent peut-être que 20 ou 30 hectolitres à l'hectare, mais de vins nobles, cotés beaucoup plus cher, ont une fiche de consolation dans cette extra-qualité même. Sans cela le calcul brutal des degrés-heciolitres, 1.800 à l'hectare de plaine du Midi contre 220 à 350 à l'hectare en Côte-d'Or, ne donnerait qu'une très fausse appréciation des conditions respectives.

Exiger une égalité réelle entre les propriétaires est une chimère, comme c'est une chimère dans tous les domaines de la production humaine.

Je le répète, la seule chose qu'on pourrait exiger, ce serait qu'on ne jetât sur le marché qu'un vin normal, loyal et marchand, et en particulier pas trop pauvre en degré. Eh ! bien, la concentration partielle non seulement donnera le degré minimun qu'on croira devoir exiger, mais en outre fournira une amélioration incontestable de la qualité et en particulier du fruité. Que peut-on demander de plus ?

Une autre chose : c'est que la C. G. V. et tous les intéressés tournent leurs efforts, non pas du côté du malthusianisme et des restrictions, mais dans le sens de l'exportation et des débouchés sous des formes nouvelles.

Combien y en a-t-il de ces formes nouvelles, vins de liqueur, mistelles, sucre de raisin, adiabétose, etc..., et d'autres encore qui, sans être nouvelles pourraient être amplifiées au plus grand profit de nos producteurs ! Je ne cesse de le répéter parce que c'est là la vraie voie libérale et légale, celle qui ne fait de tort à personne, celle enfin qui fera bénéficier notre Pays dans la plus large mesure possible des faveurs du climat et de la Nature à notre égard.

E. Barbet.

CONSEILS VINICOLES

RELATIFS AUX VINS RESTÉS SUCRÉS

De multiples demandes de renseignements nous parviennent, relatives aux difficultés qu'éprouvent certains viticulteurs pour vendre leurs vins restés doux, dont le degré alcoolique faible, oscille entre 7 et 8 degrés.

Ces vins, sont le résultat d'une fermentation incomplète ; ils restent doux, parce que le sucre n'a pas été complètement transformé en alcool : d'où leur faible degré S'ils sont agréables au palais, ces vins sont à juste titre, acceptés difficilement par le commerce, car même soigneusement filtrés, il est difficile de les maintenir limpides, et, fréquemment, ils deviennent le siège d'altérations qui nuisent à leur bonne conservation.

A quelles causes attribuer cette fermentation incomplète, alors que les raisins, peu atteints cette année, par les parasites cryptogames, ont mûri dans des conditions convenables et que les vendanges ont été favorisées par de belles journées ensoleillées ?

Seule, la sécheresse intense de l'été peut être mise en cause.

Les viticulteurs oublient trop souvent que la fermentation du moût, est provoquée par des organismes du règne végétal. « *Les ferments* » qui se développent sur la pellicule des grains de raisins. Ces êtres subissent au même titre que les plantes de nos cultures, les funestes effets d'une sécheresse prolongée ou d'une humidité excessive.

Il est indéniable que ces plantes microscopiques, qui ont souffert du manque d'eau pendant plusieurs semaines, n'ont pas pu se développer normalement. Leur activité, sensiblement diminuée de ce fait, a réduit notablement leur puissance de travail dans la transformation du sucre des moûts. Anémiés, chlorotiques, les ferments ont donc rempli incomplètement leur rôle, dans les différentes phases de leur fermentation.

C'est parce que, au moment de la récolte, les conditions climatériques ont apparu favorables à une vinification normale, que la plupart des viticul-

teurs ont négligé la préparation du pied de cuve, et se sont abstenus d'utiliser les levures sélectionnées en les alimentant au phosphate d'ammoniaque.

Il en est résulté de multiples fermentations incomplètes, susceptibles d'être corrigées par quelques manipulations simples qu'il est urgent d'effectuer.

Pour cela, il suffit généralement de soutirer le vin en prenant la précaution de briser le jet sur une planche, de manière à bien l'aérer. Puis on chauffe à 55 degrés centigrades, 20 litres de vin par hectolitre à traiter que l'on verse dans les fûts « non mêchés » en ayant soin de fouetter la masse avec un bâton flexible (fouet).

L'aération et le réchauffement restent quelquefois sans effets, par suite du manque d'activité des levures. Dans ce cas, en complément des indications qui précèdent, nous conseillons de recourir aux levures sélectionnées et de les employer après le fouettage du vin, à la dose de 100 grammes par hectolitre de vin en leur donnant une alimentation au phosphate d'ammoniaque, à raison de 5 à 8 grammes par hectolitre de vin.

La température actuelle étant plutôt relativement basse, la fermentation peut se prolonger pendant quelques semaines. Il faudra donc surveiller cette fermentation pour que, lorsqu'elle sera terminée, on puisse soutirer à nouveau, cette fois « dans des fûts fortement mêchés ».

Ce traitement permettra aux viticulteurs d'assurer la conservation de leur vin et, le cas échéant, de le vendre à des prix plus rémunérateurs.

A. Bachala,
Directeur des Services agricoles du Gers.

ESSAIS DE SELS AZOTÉS SUR LA CULTURE DE LA VIGNE

EN 1928

Nous avons continué les essais de fumures azotées entrepris depuis 1924 dans un clos de notre vignoble situé à Montagnac (Hérault).

Rappelons que ce clos a été planté tout greffé en 1912 avec des aramons sur rupestris du Lot ; qu'il est situé sur demi-coteau exposé à la sécheresse, et de nature argilo-calcaire ; sa fertilité est moyenne en azote, potasse et acide phosphorique. Avant ces essais soit en 1922-1923, il avait reçu une fumure copieuse au fumier de ferme mélangé au marc de raisin, plus les cendres provenant des sarments que nous faisons brûler sur le terrain aussitôt après la taille.

Les engrais azotés servant à nos essais nous sont adressés chaque année par le Comptoir Français de l'Azote. Les quantités qu'il nous fait parvenir sont les suivantes :

Sulfate d'ammoniaque	50 kilogr.
Chlorhydrate d'ammoniaque	40 —
Urée	22 —
Cianamide	56 —

Ces matières, vu leur composition, renferment chacune 10 kgs d'azote et nous leur avons associé du sulfate de potasse et du superphosphate de chaux pour obtenir un engrais complet.

Ces sels ont été mis dans les mêmes parcelles qu'en 1924, 1925, 1926 et 1927. Ces parcelles au nombre de 4 renfermaient chacune 1.000 souches.

La première parcelle a reçu : 50 kgs de Sulfate d'Ammoniaque
50 — de Sulfate de Potasse
100 — de Superphosphate de Chaux.

La deuxième parcelle a reçu : 40 kgs de Chlorhydrate d'Ammoniaque
50 — de Sulfate de Potasse
100 — de Superphosphate de Chaux.

La troisième parcelle a reçu : 22 kgs d'Urée
50 — de Sulfate de Potasse
100 — de Superphosphate de Chaux.

La quatrième parcelle a recu : 56 kgs de Cianamide
50 — de Sulfate de Potasse
100 — de Superphosphate de Chaux.

Ces engrais ont été répandus en couverture à la date du 23 janvier, et aussitôt enterrés par un labour à la charrue vigneronne.

Une chlorose passagère a encore sévi cette année sur la parcelle 2 au chlorhydrate d'ammoniaque. Absence de pluie depuis le mois de juin jusqu'à la deuxième quinzaine d'août, mais nous devons noter qu'à l'inverse des années précédentes, durant l'hiver et le printemps, les pluies ont été conséquentes, si bien que les souches s'en sont bien trouvées jusqu'au moment où la sécheresse s'est de nouveau produite durant l'été. Ce n'est que grâce à la pluie survenue dans la deuxième quinzaine d'août que les raisins ont pu grossir dans d'excellentes conditions et donner une production plus élevée que celle que l'on escomptait.

La vendange s'est effectuée le 13 septembre, et les rendements obtenus rapportés à l'hectare ont été les suivants comparés à ceux des années 1924, 1925, 1926 et 1927.

	Rendem. 1924	Rendem. 1925	Rendem. 1926	Rendem. 1927	Rendem. 1928
1re parcelle :					
Sulfate d'Ammque...	11.050 k.	9.350 k.	9.280 k.	6.777 k.	8.800 k.
2e parcelle :					
Chlorhydrate d'Am.	12.465	11.220	8.320	7.458	11.616
3e parcelle :					
Urée.....	12.920	14.980	9.600	7.148	13.376
4e parcelle :					
Cianamide.....		9.280	8.960	5.283	9.152

Ces chiffres démontrent bien l'influence heureuse de l'eau de pluie sur les rendements et son action s'est ici plus ou moins bien exercée, suivant la matière azotée appliquée.

Nous voyons, en effet, que la parcelle qui vient en tête est celle de l'urée avec une production supérieure à celle des années précédentes, puis vient la deuxième parcelle au chlorhydrate d'ammoniaque, se rapprochant beaucoup de celle de 1924; le troisième rang est occupé par la cianamide avec une production presque équivalente à celle de 1925; la parcelle au sulfate d'am-

moniaque occupe le quatrième rang avec un rendement se rapprochant de celui de 1925-1926.

***

L'année dernière nous avions fait dans un autre clos l'essai comparatif de trois autres sels azotés : nitrate de chaux ammoniacal : sulfonitrate d'ammoniaque et potazote, que nous avait fait également envoyer le Comptoir Français de l'Azote.

Cette année l'essai n'a pu être fait qu'avec le nitrate de chaux ammoniacal et le potazote, n'ayant pas reçu de sulfonitrate, ce qui est regrettable au point de vue de la comparaison des résultats obtenus et du supplément de rendements que nous aurions pu obtenir, ayant conservé cette parcelle sans aucun engrais azoté.

Rappelons que le clos choisi pour ces essais est situé sur un demi-coteau, terre franche profonde, facilement cultivable d'une assez bonne fertilité. Sa plantation faite avec des racinés greffés d'aramon sur rupestris du Lot, date de 1902.

Il a été divisé en trois parcelles de 600 souches chacune ? Sur la première parcelle il a été répandu les engrais suivants :

Nitrate de chaux ammoniacal 15,5 o/o d'azote...	50 kilogr.
Chlorure de potassium.....	40 —
Superphosphate de chaux.....	70 —
Sur la deuxième parcelle :	
Pas de sulfonitrate d'ammoniaque.	
Chlorure de potassium.....	40 kilogr.
Superphosphate de chaux	70 —
Sur la troisième parcelle :	
Potazote, dosant 14,5 °/o d'azote ammoniacal, provenant du chlorure d'ammonium et 20 o/o de potasse, provenant du chlorure de potassium.	56 kilogr.
Superphosphate de chaux.....	70 —

Ces engrais ont été répandus en couverture le 24 janvier et enterrés par un labour à la charrue vigneronne.

Mêmes observations que plus haut au point de vue des pluies d'hiver, de la sécheresse et des pluies du mois d'août. La vendange s'est effectuée ici le 25 septembre, ce qui a permis aux raisins de se développer dans d'excellentes conditions, ayant eu le temps de mieux profiter des pluies, aussi les rendements ont-ils été bien plus élevés que ceux de 1927.

Ces rendements ont été en effet les suivants :

	Rendements 1927	Rendements 1928
1re parcelle : Nitrate de chaux ammoniacal.....	6.837 k.	15.500 k.
2e parcelle : Pas de Sulfonitrate en 1928.....	7.159 k.	13.600 k.
3e parcelle : Potazote.....	8.080 k.	16.700 k.

Ces résultats nous montrent que c'est le potazote qui a donné les meilleurs rendements : ils font ressortir aussi l'influence heureuse des eaux de pluie sur l'action des engrais.

E. Zacharewicz,
Directeur honoraire des services agricoles.

NOTES
SUR LES CONDITIONS DE TRANSPORT DES VINS
D'ALGÉRIE ET DU MIDI
DANS LE NORD ET L'OUEST DE LA FRANCE

L'importation croissante des vins d'Algérie dans le Nord et l'Ouest de la France émeut les viticulteurs méridionaux ; c'est une croyance très répandue que cet accroissement est dû aux facilités d'accès qu'auraient les vins d'Algérie dans ces régions comparativement aux vins du Midi, facilités qui résulteraient du fait que le transport par mer est moins onéreux que le transport par voie ferrée.

Aussi, en 1925, un Comité s'est constitué pour réaliser le transport des vins du Midi par mer dans les ports de l'Ouest et du Nord de la France ; son but était d'y faire parvenir les vins du Midi à des conditions plus avantageuses que celles qui résultent du transport par voie ferrée.

Le coût des transports favorise-t-il l'importation des vins d'Algérie dans l'Ouest et le Nord de la France? Le transport des vins du Midi dans ces mêmes régions serait-il moins onéreux que le transport par fer?

Tels sont les deux points que j'entends examiner.

Le titre de cette étude indique suffisamment que je n'ai pas la prétention de traiter à fond mon sujet, il y faudrait des volumes et une compétence en matière d'armement ou de chemins de fer qui me manque complètement. Il s'agit donc simplement de notes recueillies depuis trois ans au cours de différents voyages en Algérie et dans nos ports du Midi, de l'Ouest et du Nord.

Toute mon ambition se borne à établir des prix comparatifs de transport; ils m'amèneront à faire des constatations qu'il est bon de faire connaître et, si on ne les juge pas inutiles, je serai amplement récompensé de mes efforts.

Pour ménager la fatigue du lecteur, je me suis efforcé d'indiquer aussi peu de chiffres que possible, mais il peut être assuré que je possède, pour chaque chiffre cité, de nombreux textes : suivant le précepte de Buffon, j'ai rassemblé des faits pour avoir des idées : au total 237 documents d'ordres divers.

J'aurais pu publier cette étude il y a deux ans ; j'ai pensé alors qu'il valait mieux attendre, car on cherchait à obtenir des réductions des prix de transport des Compagnies de chemins de fer, et une telle publication était évidemment inopportune ; aujourd'hui, je crois pouvoir parler librement sans nuire aux intérêts méridionaux ; quand je dis je crois, je devrais dire « je suis sûr », mais laissons ces préambules qui ne peuvent intéresser la grande majorité des lecteurs et entrons dans le sujet.

La thèse en faveur, dans les milieux méridionaux, est parfaitement résumée dans un rapport présenté par la Confédération générale des Vignerons, le 26 avril 1927 à la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, la voici :

« ..... Il est incontestable que, malgré les obligations relatives au monopole du pavillon, le coût des transports maritimes favorise les vins Algériens. La preuve en est dans ce fait que depuis quelques années, depuis surtout les augmentations formidables des tarifs de chemins de fer, ces vins fournissent à peu près exclusivement les ports du Nord et de l'Ouest et les régions qu'ils desservent, et par cet autre que les chiffres fournis par les Compagnies de navigation à des commerçants méridionaux qui voulaient rouvrir au trafic la ligne Marseille, Cette, Océan, Manche, Mer du Nord, sont sensiblement inférieurs aux prix réclamés pour le transport par fer vers ces mêmes destinations..... »

Pour apporter quelque clarté dans mon exposé, j'examinerai successivement :

A) Le transport des vins du Midi par fer dans le Nord et l'Ouest de la France.

B) Le transport des vins d'Algérie vers ces mêmes régions via Atlantique.

C) Le transport des vins d'Algérie vers ces mêmes régions via Méditerrannée.

D) Le transport des vins du Midi par mer dans le Nord et l'Ouest de la France.

E) Le transport des vins du Midi par canal combiné avec le transport par mer vers ces régions.

***

A) Le transport des vins du Midi par fer dans l'Ouest et le Nord de la France

La distance moyenne de la propriété à la gare la plus proche est dans notre Midi de 10 kilomètres environ ; ce chiffre est même, selon les documents que j'ai, supérieur au chiffre réel. Le prix moyen de transport par hectolitre, sur une telle distance, est de 2 fr. 50.

Ceci dit, prenons comme point de départ Sète ; comme point d'aboutissement : Dunkerque, Lille, Rouen, Paris, Brest, St-Brieuc.

Ce que nous dirons de Sète sera sensiblement vrai pour toute gare située dans un rayon de 40 kilomètres autour de ce port.

Le prix de transport par hectolitre s'établit ainsi :

Transport en gare.....	2,50
Frais de pompage en wagon réservoir.....	0,20
Frais de location du wagon réservoir (très variable : a varié en 1927 de 1 fr. 50 à 8 fr.), admettons le prix de.....	3,00
Frais divers.....	0,30
Total.....	6,00

Les frais d'expédition d'un wagon réservoir (plein et vide) sont, pour une capacité de 150 hectolitres et par hectolitre :

de Sète Midi à	Dunkerque.....	25,55
—	Lille.....	25,15
—	Paris Bercy	23,05
—	Rouen R. G.	24,10
—	Brest.....	26,05
—	St-Brieuc.....	25

Si nous ajoutons le creux de route évalué à 1 o/o sur le prix de 200 fr. l'hecto, majoré de 6 francs de frais accessoires et de 25 francs de transport, soit 2 fr. 31, nous voyons que le prix de transport d'un hectolitre de vin de la propriété sur gare Dunkerque est de 33,86

—	Lille	—	33,46
—	Paris Bercy	—	31,35
—	Rouen R. G.	—	32,41
—	Brest	—	34,36
—	St-Brieuc	—	33,31

J'envisage uniquement le transport par wagon réservoir qui est le seul utilisé par les marchands en gros. Il s'agit uniquement des frais de transport et non des commissions, agios, etc.

Délais de transport. — Pratiquement un wagon réservoir arrive de Sète à Paris en 5 jours et aux autres villes indiquées en 8 jours; il est arrivé que ces chiffres soient réduits à 45 heures pour Paris et 5 jours pour St-Brieuc.

Cette rapidité de rotation est un des avantages primordiaux du transport par fer; il est tout à fait important de le remarquer.

Tels sont les prix actuels; mentionnons qu'il est question de revenir aux prix fermes. Il est bon d'ajouter que la convention de 1921 a conféré au Ministre le droit de requérir l'abaissement des tarifs dont le taux lui paraîtrait contraire à l'intérêt national.

(*à suivre*) .....

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux et Forêts,
Ingénieur agronome,
Membre de la Société
des Experts chimistes de France.

EXPOSITION DES VINS MACONNAIS

L'Exposition générale annuelle des vins du Mâconnais-Beaujolais, organisée par la Société d'Agriculture et de Viticulture, avec concours et marché, a eu lieu le dimanche 25 novembre à l'Hôtel de Ville de Mâcon.

Elle groupait un bon nombre d'exposants dont les divers produits furent fort appréciés des différents jurys qui, toute la matinée, procédèrent à la dégustation avant de décerner leurs récompenses.

Une exposition de tonnellerie complétait heureusement celle des vins.

L'après-midi, l'exposition fut ouverte aux transactions et quelques marchés importants y furent conclus.

M. André Piat, président du Syndicat des vins de Mâcon et rapporteur général du jury, a présenté sur ce concours un intéressant rapport dont nous extrayons quelques passages :

« L'été et l'automne de 1928 ayant été idéalement favorables à la vigne, la récolte du Beaujolais et du Mâconnais a été saine et bien mûre. Les fermentations ont été rapides, les vins vite clairs, et on a pu reconnaître aussitôt la réussite d'une très grande année, que confirme pleinement la dégustation de ce jour.

« En première catégorie, les vins présentés à l'Exposition (Moulin-à-Vent,

Fleurie, Chénas, Morgon, Chiroubles) sont riches en couleur, pleins de sève et de caractère, corsés, généreux et complets. Ils donneront des vins de belle réserve et contribueront à la plus grande réputation du vignoble bourguignon qui, nulle part — toutes proportions gardées bien entendues ne présente une réussite plus complète.

« En troisième et quatrième catégorie, et même jusque dans les vins les plus ordinaires du Mâconnais, on a plaisir à trouver un degré alcoolique élevé et des vins robustes, pleins de grain et d'agrément.

« Les vins blancs sont tout à fait remarquables. Ils ont bénéficié jusqu'au bout de la chaleur exceptionnelle du début d'octobre et ces raisins (si francs qu'on pouvait en manger sans les choisir) ont donné de superbes vins corsés, souples, racés et complets. La tâche du jury fut particulièrement difficile car les vins blancs présentent encore actuellement du sucre non transformé et de la fermentation, la date de l'exposition étant trop proche de la récolte.

« Les vins gris, peu nombreux, ont révélé des vins remarquables par leur finesse ».

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours-exposition du vins du Beaujolais, à Villefranche. — Encouragés par les succès remportés les années précédentes, l'Union horticole et viticole, le Comice agricole et la Fédération des syndicats de défense des intérêts viticoles du Beaujolais, ont décidé d'organiser à nouveau, cette année, leur concours-exposition des vins du Beaujolais, sous le patronage de la municipalité de Villefranche.

Réception des échantillons le samedi 15 et exposition le dimanche 16 décembre. A midi, banquet des 2 bouteilles, sous la présidence de M. E. Bender, président de la Fédération des syndicats de défense viticole.

Association des Syndicats des Alpes et Provence. — L'assemblée générale qui s'est tenue Marseille le 2 décembre, sous la présidence de M. Raymond Gavoty, a émis les vœux suivants :

1° Suppression de l'incorporation du seigle dans la mouture ;

2° Liberté du taux d'extraction des farines ;

3° Suppression de toute taxation ou établissement du prix des farines ;

4° Que le gouvernement intervienne le plus tôt possible pour favoriser en France la production du blé, au besoin par un relèvement du droit de douane sur les blés étrangers qui doit être adapté aux conditions économiques amenées par la stabilisation du franc, afin que le prix du blé destiné à l'alimentation ne soit inférieur à celui de nombreux aliments utilisés pour le bétail ;

5° En ce qui concerne l'exportation des produits agricoles, qu'un traité de commerce soit établi d'urgence entre la France et les nations intéressées, notamment l'Allemagne, afin que ce traité puisse entrer en vigueur avant l'expiration des délais fixés par l'arrangement provisoire survenu en septembre 1927 ;

6° En ce qui concerne les assurances sociales : A) gestion autonome et effective des assurances sociales par les institutions agricoles, sous le con-

trôle effectif du Ministère du Travail, sans [ingérence des administrations publiques ; B) adaptation aux particularités du monde agricole du régime d'assurances sociales qui a été conçu pour le salariat social industriel ; avantages sérieux et effectifs offerts aux assujettis facultatifs qui représentent les 9/10 des travailleurs de la terre ; D) maintien dans le domaine des assurances sociales de l'organisation mutualiste agricole et des méthodes qui ont assuré sa prospérité.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Billets combinés d'excursion sur la côte d'azur

Désireuse d'offrir aux voyageurs un moyen économique et pratique de visiter la côte d'azur, ses stations grandes ou petites, mondaines ou familiales, la Compagnie P.-L.-M. a créé une nouvelle combinaison de billets à prix réduit.

Toutes les gares du réseau délivrent, sur demande faite 4 jours à l'avance des billets d'excursions de toutes classes, permettant de faire le trajet suivant :

— l'aller en chemin de fer jusqu'à Marseille ;

— Un circuit mixte chemin de fer et autocar : Marseille-Nice (par fer), Nice-Marseille (par la route du littoral), ou vice versa.

— le retour en chemin de fer de Marseille à la gare de départ.

Le prix du billet comporte une réduction de 25 o/o en 1re classe et de 20 o/o en 2e et 3e classe sur le trajet par fer seulement.

Les enfants de 3 à 7 ans bénéficient du demi-tarif sur ce trajet.

La validité des billets est de 33 jours ; elle peut être prolongée de deux fois 15 jours moyennant le paiement d'un supplément.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens pendant la dernière huitaine, n'ont pas encore été très importantes. Les prix pratiqués n'ont, par suite, que peu varié sur ceux précédemment payés. Des vins du Midi 8°, ont encore été payés de 200 à 205 fr. On a offert des vins rouges de Mostaganem 11° à 230 fr. Ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les demandes des détaillants restent de peu d'importance, car ils espèrent toujours que les prix vont baisser. On voit affichés dans Paris, des vins rouges 8° à 2 fr. 65 le litre, des 9° à 2 fr. 90, des 10° à 3 fr. 20, des 10°5 à 3 fr. 40.

La série des fêtes en l'honneur des Vins de France a été reprise dimanche dernier, sous les auspices du Comité des fêtes du XIIe arrondissement. Une fée des vins d'Anjou et de Touraine a été élue au cours d'une matinée dansante qui a eu lieu au Rocher de Cancale, à Bercy.

GARD. — **Nimes** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 26 nov. *Vins nouveaux*	Cours du 3 décembre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°.....	13,50	8 110	8 108
8 à 9°.....		à à	à à
9 à 10°.....	à	10 170	10 170
11°.....		10 à 12° 180 à 210	10 à 12° 180 à 210
11 à	17 fr. 50 le deg.		
Rosé, Paillet, gris....			
Blanc Bourret.....			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 27 nov. *Vins nouveaux*	Cours du 4 décembre *Vins nouveaux*
8°	100	145	142
9°		à	à
10°	à	160	160
11°	180 fr.	150 à 175	150 à 175
Rosé	15,50 à 17 le deg.	17,00 à 18,00	
Blanc de blanc		17,50 à 18,50	

Cote de la Chambre d'Agriculture. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools de la Chambre nous communique le bulletin suivant :

Vins : rouge, 8 degrés, de 140 à 155 fr. l'hecto ; 9 degrés de 160 à 165 fr. ; 10 degrés, de 170 à 180 francs ; 11 degrés, de 190 à 200 francs ; 12 degrés, de 210 à 220 francs l'hecto. Suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Vins blanc et rosé : Mêmes prix que pour les vins rouges.

Alcools : Eau-de-vie de marc, 1.420 fr. les 100 degrés, trois-six de marc, 1.430 francs les 100 degrés.

Observation : Cours fermement tenus.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 28 novembre 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 145 à 175 fr. l'hect. ; rosé, 9 à 9°5, 17,50 à 18,00 ; blanc, 9 à 10°, 17,50 à 18,50 nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»», rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,« à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à ««; rosé, «« à ««,»«; supér, 10°, 17,50 à 19,00 ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 23 nov. *Vins nouveaux*	Cours du 30 décembre *Vins nouveaux*
8°	100	»	
9°	à		»
10°	155 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	15 à 16	18 à 19 fr. le degré	18 à 19 fr. le deg.
Vins blancs	15 à 17,50	17 à 18,50 —	17 à 18,50 le degré.
Petits degrés		18,00 à 18,50 le degré.	18,00 à 18,50 —
Couleur moyenne		16,00 à 17 —	16,00 à 17 —
Supérieur		17,50 à 18 —	17,50 à 18 —

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 150 à 200 fr. l'hectolitre, suivant degré et couleur ; vins rosés, de 18 à 17 francs le degré, vins blancs, de 18 à 17 francs le degré.

Observations. — Affaires restreintes : prix soutenus.

Faugères. — Plusieurs lots de vins supérieurs blancs et rosés achetés 19 et 20 francs le degré pour le compte de la distillerie Noël Salles.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 24 novembre au 1er déc. 1928 :

Récolte 1928. Vins rouges, de 135 à 170 fr. l'hecto ; bourrets et picpouls, «»,»» à 18 fr. «« ; clairettes, «» à 19 fr. ; rosés, 17 fr. à 18.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 2 déc. 1928 : Vins rouges, de « à 18 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 24 novembre au 1er décembre 1928 : Vins rouges, 148 à 160 fr. le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vin rouge de 7 à 8 degrés, de 19 à 20 francs le degré, suivant couleur ; vin supérieur, Corbière et Minervois, de 12 degrés et au-dessus, de 200 fr. à 250 fr. l'hectolitre.

Observation. — Affaires restreintes, cours fermement tenus.

Narbonne. — Du bureau du Syndicat régional des Vignerons de Narbonne. — Ventes. — Tourouzelle : un lot vin rouge, 208 hl., 11°, 195 fr. l'hecto. ; 130 hl., 11°, 17 fr. le degré-hecto. ; 54 hl., 11°9, 202 fr. l'hecto. ; 50 hl., 9°6, 173 fr. l'hecto. ; 92 hl., 11°, 192 fr. l'hecto. ; 82 hl., 10°5, 183 fr. l'hecto. ; Thézan, 160 hl., 11°, 200 fr. l'hecto. ; Fabrezan, 150 hl., 12°, 210 fr. l'hecto. ; 150 hl., 12°, 210 fr. l'hecto. ; Embres, 400 hl., 11°7, 210 fr. l'hecto.

Lézignan. — Marché du 28 mai 1928. — Cote des vins de la Corbière et du Minervois pour la semaine du 21 au 27 novembre : Corbières, 17 fr. à 18 fr. le degré ; Minervois, 17 à 18 francs le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 24 nov. *Vins nouveaux*	Cours du 1er décembre *Vins nouveaux*
8°		»	
9°	115	8° 17,00	8 17,00
10°	à	à à	à à
11°	170 fr. l'hecto	11 17,50	11 17 fr. 50
11 à 13°		le degré	le deg.
12°			

Perpignan. — Constation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture. — Réunion du 1er décembre 1928.

Vins rouges, de 8° à 11°5, de 19 fr. à 18 fr. le degré. On nous signale une vente de petit vin très coloré à 20 fr. le degré. Tendance ferme.

GIRONDE. — **Bordeaux.**— Les affaires en vins courants sont suffisamment actives et les prix se maintiennent toujours à des cours soutenus.

On cote les vins rouges de 1.600 à 1.800 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 1.800 à 2.000 fr.

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Brue-Auriac, 3.000 hl. rouge, 9 deg. 2, 180 francs ; 1.500 hl. couderc, 10 deg. 5, 22 francs le degré ; 500 hl. rouge S. G. D., 170 francs ; 500 hl. blanc S. G. D., 180 francs ; Brignoles, 200 hl. jacquez, 11 deg. 3, 25 fr. le degré ; Flassans, 370 hl. rouge, 9 deg. 9, 170 francs ; Lorgues, 2.700 hl. rouge, 10 degrés, 180 francs ; Neoules, 230 hl. jacquez, 11 deg. 5, 300 fr. 50 ; 30 hl. alcool, 100 degrés, 1.250 fr. ; Puget-Ville, 1.300 hl. rouge, 11 deg. 2, 200 francs ; Saint-Tropez, 620 hl. rosé, 11 degrés, 215 francs ; Fox-Amphoux, un lot jacquez, 12 deg. 3, 308 francs. Le transport de la cave coûte 35 francs par Brignoles et 70 francs par Toulon et par fûts.

Fédération de Vaucluse. — La Tour d'Aigues, 150 hl. rouge, 9 degrés, 19 fr. le degré ; 180 hl. blanc, 9 degrés, 19 francs le degré ; 350 hl. blanc, 9 deg. 5, 190 francs ; L'Isle-sur-Sorgues, 450 hl. blanc, 7 deg. 8, 21 francs le degré ;

Caromb, 2 réservoirs rouge, 9 deg. 6, 175 fr. ; 2 réservoirs rouge, 9 deg. 6, 175 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Peyrolles, 400 hl. presse, 9 deg. 4, 171 fr. 50 ; Rognes, 1.900 hl. rouge, 8 deg. 2, 160 francs ; Saint-Andiol, 150 hl. blanc, 7 deg. 7, 20 fr. le degré ; Velaux-Coudoux, 300 hl. rouge, 11 degrés, 198 francs.

DORDOGNE. — **Eynet.** — Vins rouges de 400 à 450 fr. ; blancs de 450 à 500 fr. la barrique bordelaise de 225 litres, marchandise prise chez le récoltant.

CHARENTE. — **Chepniers.** — La situation reste calme pour l'instant dans notre région. On offre 40 fr. le degré-barrique lie comprise, et pris propriété, tous frais en sus.

ALSACE. — Strasbourg. — 28 novembre.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	300 à 320	270 à 300
Vieux	340 à 360	300 à 340
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	480 à 600	400 à 560
Vieux	»»« à «««	»»» à «««
Vins blancs fins :		
Nouveaux	600 à 800	««» à ««»
Vieux	««« à »««	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 280	200 à 210

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 24 novembre 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 17,50 ; 2e choix, 15,50 à 16,00 ; 3e choix, 13,50 à 15,00 le degré.

Oran. — Du 24 novembre 1928 :

1er choix, 15,00 à 16 ; 2e choix, 14 à 15 ; 3e choix, 13,00 à 13 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à «»«» fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 1380 à 1400 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. 3/6 vin 86°, 1250 à 1260 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 900 ; 3/6 marc, 86°, »»«» à 1200 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 720 à 725 fr.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, 1260 à 1270 ; 3/6 marc, 86°, 1200 à 1270 ; eau de-vie de marc, 720 à 730 fr.

Perpignan. — 92 degrés, non rectifiés, »»»» fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 30 novembre 1928.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . 7 fr. 50 à «,»» le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique 5 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o — 5 fr. 50 —
— — au-dessus. ... . 6 fr. «« à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique . ... » fr. «« à 8 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance faible, les prix se sont bien détendus, sauf pour les lies.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 4 décembre 1928

	courant	janvier	mars-avril
Blé	153,50 P.	154,25 à 154,50	156,75 P.
Seigle	130 N.	130 N.	130 N.
Avoine noire	121,50 P.	122,25 à 122,75	126,50 P.
Avoine	120 N	121,25 N	125,50 N.

New York. — 30 novembre :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	155 1/2	110.49	147.32	— 0.57
Juillet.....	...., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	.... ./.	.....	.....	....
Décembre.....	132 ./.	93.78	125.05	— 0.55
Maïs disp.....	98 1/8	80.32	100.40	— 0.73

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 112 1/2 c. le bushel (106 fr. 58 les 100 kil.), bigarré durum «« «/» cents («« fr. «»).

Alger. — 24 novembre 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 168 à 169 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 161 à 162 fr.
Blé dur colon, 168 à 169 fr.
Orge colon, 99 à 100 fr.
Avoine d'Algérie, 111 à 112 fr.

TOURTEAUX

Marseille - On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus, Tourteaux de coprahs 1/2 cochin 145 ; dito 1/2 blancs 138 ; dito ordinaires 129. Tourteaux d'arachides rufisque extra blancs 155 ; dito blancs 144 ; dito ordinaires 135 ; Coromandel 132. Tourteaux de ricins 65 ; de lins 155 ; de palmistes 125.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 103 fr ; sublimé pur, 125 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 125 à 135 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 335 à 345 fr. ; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr. ; superphosphate minéral 14, 27 à 31 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Impr. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 novembre au samedi 1er décembre 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Nantes						
Dimanche..	12	9	6	4	»	»
Lundi.....	13	11	9	5	5	«
Mardi.....	11	10	7	4	6	»
Mercredi...	10	6	9	4	3	»
Jeudi.....	9	8	8	4	»	0.2
Vendredi...	7	6	5	0	2	«
Samedi.....	11	10	2	1	«	»
Total...					181.9	138.3
Rochefort						
Dimanche..	»	12	9	2	13	«
Lundi	15	13	9	2	»	»
Mardi.....	«	10	7	4	»	»
Mercredi....	»	9	7	1	3	2
Jeudi.....	»	6	8	1	»	0.5
Vendredi...	7	6	5	2	2	1.2
Samedi.....	»	»	7	3	0.6	1
Total....					272.2	212.6
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	11	8	7	0	1	»
Lundi.....	14	14	10	0	4	»
Mardi.....	»	13	3	1	»	1
Mercredi....	7	4	3	3	7	0.2
Jeudi.....	4	4	4	2	2	9
Vendredi...	4	3	4	2	2	2
Samedi.....	5	3	4	0	4	0.2
Total...					247.1	75.7
Bordeaux						
Dimanche...	13	10	10	3	9	»
Lundi.....	14	14	8	3	46	»
Mardi.....	13	10	6	3	11	»
Mercredi....	14	7	8	3	7	0.2
Jeudi.....	9	5	7	2	»	»
Vendredi...	7	5	5	3	0.2	0.3
Samedi.....	6	6	6	3	0.2	1.5
Total....					304.8	136.9
Toulouse						
Dimanche...	12	9	6	5	7	0.1
Lundi.....	13	13	10	6	18	»
Mardi.....	14	10	7	4	18	1
Mercredi...	11	8	6	4	9	»
Jeudi.....	7	4	6	4	«	1
Vendredi...	5	4	8	1	1	0.4
Samedi....	7	6	7	3	0.4	»
Total....					214.0	138.4
Perpignan						
Dimanche...	10	10	13	9	6	«
Lundi.....	17	16	15	10	«	»
Mardi.....	18	13	16	1	1	»
Mercredi....	13	9	11	9	3	«
Jeudi.....	8	7	11	0	«	«
Vendredi....	8	8	13	5	«	1
Samedi.....	11	9	14	3	»	0.4
Total.....					76.3	48.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	9	8	7	1	5	»
	11	9	5	2	22	»
	9	7	8	3	5	»
	8	5	5	1	6	»
	5	4	2	1	0.8	»
	6	4	2	1	»	»
	7	7	1	1	10	»
					386.0	77.7
Besançon						
	9	6	3	1	5	»
	11	9	4	1	«	»
	8	5	3	0	»	»
	3	1	»	«	14	»
	4	3	2	0	3	»
	5	1	«	2	»	»
	3	1	5	0	»	«
					60	52.1
Lyon						
	10	9	6	4	2	«
	9	9	5	3	11	0.2
	10	7	4	3	17	0.2
	3	1	4	2	14	2.4
	4	3	4	2	3	1
	5	1	4	2	»	0.6
	3	1	3	1	»	0.4
					124.1	136
Marseille						
	14	12	13	4	»	«
	13	13	15	4	1.5	«
	14	10	14	5	»	10
	13	10	10	7	«	10
	9	5	13	7	«	28
	9	6	10	7	»	24
	8	6	12	3	»	27
					226.1	186.1
Montpellier						
	17.0	9.9	16.9	5.9	«	»
	15.5	12.1	14.9	4.5	«	»
	12.9	8.1	15.2	5.8	«	14.2
	11.3	5.5	8.1	7.2	»	33 5
	11.5	3.0	9.5	6.1	»	5.4
	14.5	0.9	8.5	6 9	»	11 1
	13.3	0.0	9.0	4.9	»	20.6
					221.4	191.8
Alger						
	8.8	18.6	»	»	»	»
	5.5	21.9	»	»	«	15
	7.3	21 0	«	»	»	»
	6.9	19.4	»	»	»	«
	7.8	16.9	»	«	«	»
	9.5	18.8	«	»	«	«
	6.9	18.3	»	»	»	«
					64.4	95

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.